

11

Barcelona Top Attractions: Restaurant Les 7 Portes

The kitchen of Barcelona

This Barcelona classic has been gently simmering away for 175 years. Les 7 Portes (Pg. d'Isabel II, 14) is one of Barcelona's landmark restaurants and safeguards the Catalan gastronomic tradition with its extensive repertoire of classic dishes. Founded in 1836, Les 7 Portes, which is under the arcades known as the Porxos d'En Xifré, has become a must for tourists visiting the Catalan capital. Here they can dine alongside its loyal regular clientele who have made it one of their favourite places for their social events. Almost 200,000 customers a year bear witness to the mouthwatering array of specialities on the menu of Les 7 Portes, which every year serves 100,000 rice dishes. A love of good food accompanied by fine wine, and courteous, friendly service, are the calling card of a restaurant which, in addition to its food, enshrines clear historic, architectural and artistic values. Time-honoured cuisine, at Les 7 Portes: the kitchen of Barcelona.



És un clàssic que ha anat fent xup xup durant 175 anys. El restaurant de Les 7 Portes (Pg. d'Isabel II, 14), referència de la restauració a Barcelona, atesora la tradició de la gastronomia catalana, el ric receptari de la cuina de sempre. Nascut el 1836, l'establiment dels porxos d'En Xifré ha esdevingut visita obligada per al turisme que gaudeix de la capital catalana, on coincideix amb la fidel clientela autòctona, que l'ha convertit en un dels espais predilectes per a les seves celebracions socials. Al voltant de 200.000 clients a l'any testimonien l'atractiu del receptari de Les 7 Portes, que serveix anualment 100.000 arrossos. El gust pel bon menjar i la companyia de vins amb sentit, així com el tracte proper d'un servei educat en una atenció càlida, són la targeta de visita d'un establiment que suma a la gastronomia uns evidents valors històric, arquitectònic i artístic. La bona cuina de sempre, a Les 7 Portes, els fogons de Barcelona.

Es un clásico que ha ido haciendo chup chup durante 175 años. El restaurante Les 7 Portes (paseo de Isabel II, 14), referencia de la restauración en Barcelona, atesora la tradición de la gastronomía catalana, el rico recetario de la cocina de siempre. Nacido en 1836, el establecimiento de los porches de En Xifré se ha convertido en visita obligada para el turismo que disfruta de la capital catalana, donde coincide con la fiel clientela autóctona, que lo ha convertido en uno de los espacios predilectos para sus celebraciones sociales. Alrededor de 200.000 clientes al año dan fe del atractivo del recetario de Les 7 Portes, que sirve anualmente 100.000 arroces. El gusto por la buena comida y la compañía de vinos con sentido, así como el trato próximo de un servicio educado en una atención cálida, son la tarjeta de visita de un establecimiento que suma a la gastronomía unos evidentes valores históricos, arquitectónicos y artísticos. La buena cocina de siempre, en Les 7 Portes, los fogones de Barcelona.

The Catalan culinary repertoire

Catalan cuisine is rich and varied. Created from a wide variety of regional produce, sourced from allotments, fields, the mountains and the sea, it is the culmination of a set of criteria that have been defined throughout the ages, honed to perfection by the tastes of generations and generations of Catalans and resulting in a plethora of tried and tested recipes, with a long pedigree. Les 7 Portes made its own essential contribution to defining Catalan cuisine between 1930 and 1970, when a series of restaurants from throughout Catalonia compiled a list of typical, traditional Catalan recipes, which, with the tourism boom experienced by Catalonia in the second half of the 20th century, captivated millions of people from around the world. A grown-up, flavoursome, sophisticated yet natural cuisine, using the abundance of locally sourced produce but prepared in a different way, that is also built on the tradition of chargrilled meat, fish and vegetables, *sofregits* or *sofrits* (tomato and onion fried together to make a sauce), *picades* (a blend of crushed hazelnuts, almonds, pine nuts, garlic and olive oil) accompanied by a trio of typical regional sauces (mayonnaise, romesco and allioli). Gastronomy expressed in a series of recipes at affordable prices, that everyone can enjoy.



La cuina catalana és profunda i variada. Gestada a l'entorn de la contundència dels productes del país, en l'horta, el secà, el mar i la muntanya, respon a un cànon fixat al llarg de temps, matisat pel gust de generacions i generacions de catalans, fins a constituir un codi de propostes sòlides, amb solera. Les 7 Portes va contribuir a la fixació de la carta de la cuina catalana entre les dècades de 1930 i 1970, quan un conjunt de restaurants de tot Catalunya va construir el receptari típic i tradicional del país, el que, amb el gran *boom* turístic que va viure Catalunya a la segona meitat del segle xx, va seduir milions de persones de tot el món. Una cuina adulta, generosa, sofisticada i molt natural, amb abundant matèria primera treballada de manera diferent, que s'edifica damunt de la tradició de rostits, graelles, sofregits i picades i les tres salses fredes del país (maonesa, romesco i allioli). Una gastronomia expressada en un receptari a preus raonables, a l'abast del gaudi de tothom.

La cocina catalana es profunda y variada. Gestada en torno a la contundencia de los productos del país, en la huerta, el secano, el mar y la montaña, responde a un canon fijado a lo largo del tiempo, matizado por el gusto de generaciones y generaciones de catalanes, hasta constituir un código de propuestas sólidas, con solera. Les 7 Portes contribuyó a fijar la carta de la cocina catalana entre las décadas de 1930 y 1970, cuando un conjunto de restaurantes de todo Catalunya construyó el recetario típico y tradicional del país, lo que, con el gran *boom* turístico que vivió Catalunya en la segunda mitad del siglo XX, sedujo a millones de personas de todo el mundo. Una cocina adulta, generosa, sofisticada y muy natural, con abundante materia prima trabajada de manera diferente, que se edifica sobre la tradición de asados, parrilla, sofritos y picadillo y de las tres salsas frías del país (mayonesa, romesco y alioli). Una gastronomía expresada en un recetario a precios razonables, al alcance del goce de todo el mundo.



From popular favourites to ‘forgotten’ classics

The current menu at Les 7 Portes is the menu of the people, of its clients. A rich repertoire of dishes that caters to the demands of the diners yet remains true to its time-honoured traditions. From the popular celebratory dishes, including paellas, chargrilled fish, meat and vegetables and cannelloni, to the treasure trove of forgotten classics, such as seafood stews (sarsueles), noodle casseroles (fideus a la cassola) and tripe Catalan style (tripa a la catalana). Together with a wide array of salads and traditional dishes which represent everyday cooking. The dessert menu changes with the seasons, depending on the produce available at the time. You can wash it all down with a wine chosen from the extensive list that features traditional wines, as well as all the Quality Denomination wines from Catalonia, and, of course, its cavas. With a nod to varieties to which the management has made a bold commitment, such as the now famous Priorat, and the newcomer Montsant.



La carta actual de Les 7 Portes és la carta de la gent, dels clients. Un receptari profund atent a les demandes dels comensals, que manté el respecte a les propostes de sempre. Des de la rotunditat dels grans plats festius i abundants, com les paelles, les graellades i els canelons, fins als tresors dels *plats ignorats*, com les sarsueles, i els fideus a la cassola i la tripa a la catalana. Conjuntament amb el vast assortit de totes les amanides del país i els *platillos*, com a representants de la cuina de cada dia. Amb la rotació temporal de les postres, que responen a les possibilitats de cada estació de l'any. Tot plegat es pot regar amb una carta amb els vins tradicionals, així com també amb representants de totes les denominacions d'origen de Catalunya i òbviament els seus caves. Amb picades d'ullet a denominacions per les quals la direcció va fer una aposta arriscada com l'avui famós Priorat o l'emergent Montsant.

La carta actual de Les 7 Portes es la carta de la gente, de los clientes. Un recetario profundo atento a las demandas de los comensales, que mantiene el respeto a las propuestas de siempre. Desde la rotundidad de los grandes platos festivos y abundantes, como las paellas, las parrilladas y los canelones, hasta los tesoros de los *platos ignorados*, como las zarzuelas, y los fideos a la cazuela y los callos a la catalana. Conjuntamente con el vasto surtido de todas las ensaladas del país y los *platillos*, como representantes de la cocina de cada día. Con la rotación temporal de los postres, que responden a las posibilidades de cada estación del año. Todo ello se puede regar con una carta con todos los vinos tradicionales, así como también con representantes de todas las denominaciones de origen de Catalunya y obviamente con sus cavas. Con guiños a denominaciones por las cuales la dirección ha hecho una apuesta arriesgada, como los hoy famosos Prioratos, o el emergente Montsant.

Paella Parellada (the recipe)

Ingredients for six people:

- 50g lobster
- 1 large onion
- 1.5kg-chicken
- 4 ripe tomatoes
- 6 sausages
- 20 cl olive oil
- 150g pork loin
- 600g rice
- 150g squid or cuttlefish
- 3 cloves of garlic
- 6 langoustines
- saffron threads
- 12 mussels
- salt
- 150g monkfish (you can also use any other firm-fleshed fish)
- ground pepper
- meat or fish stock or water (twice the quantity of the rice)
- 25g cooked peas
- 2 artichokes

Preparation: Put the oil in a pan and brown the pieces of squid or cuttlefish, the sausages, the langoustines (peeled and deheaded). When they are ready, remove from the pan and set aside. Put the deboned chicken and cubed pork loin in the same pan. When they begin to brown, add the onion, finely diced, and the cubed artichoke hearts. Shortly afterwards, add the finely chopped tomato to make a *sofrito* and leave to simmer. When the *sofrito* mixture is ready, add the rice and pour in the stock or water. When it comes to the boil, add the squid or cuttlefish, peas, mussels and monkfish. Ten minutes before the end, add a *picada* (ground mixture) of saffron and garlic (you can also add some toasted almonds to the *picada*). Season to taste.



Juli Parellada, the owner of a palazzo on Barcelona's Carrer de la Canuda, and a customer at a restaurant in the Plaça del Rei, once ordered a rice dish but asked for all the ingredients to be free of bones. And that's how the Parellada paella came about. Not many restaurants serve it today.

Juli Parellada, propietari d'un palau al carrer de la Canuda de Barcelona, client d'un restaurant a la Plaça del Rei, va demanar en una ocasió un arròs en el qual els ingredients ja fossin nets d'ossos i espines. I és així com va néixer la paella Parellada, que avui en dia preparen pocs restaurants.

Juli Parellada, propietario de un palacio en la calle de la Canuda de Barcelona, cliente de un restaurante en la plaza del Rei, pidió en una ocasión un arroz en el cual los ingredientes ya estuvieran limpios de huesos y espinas. Y es así como nació la paella Parellada, que hoy en día preparan pocos restaurantes.

Ingredients per a sis persones: • 50 g de llagosta • 1 ceba grossa • 1/2 pollastre d'1 kg i 1/2 • 4 tomàquets madurs • 6 salsitxes • 2 dl d'oli • 150 g de llom de porc • 600 g d'arròs • 150 g de calamars o sípia • 3 grans d'all • 6 llagostins • uns brins de safrà • 12 musclos • sal • 150 g de rap (també pot ser un altre tipus de peix de carn dura) • pebre mòlt • brou de carn, de peix o aigua (doble quantitat que d'arròs) • 25 g de pèsols cuits • 2 carxofes

Elaboració: En una cassola posarem l'oli i daurarem els trossos de calamars o sípia, les salsitxes, els llagostins sense pell ni cap i la llagosta, i els apartarem quan ja siguin fets.

Amb el mateix oli sofregirem el pollastre, sense ossos, i el llom de porc tallat a daus. Quan comenci a prendre color, hi afegirem la ceba, tallada fina, i les carxofes (el cor), tallada a daus. Al cap de poc hi afegirem el tomàquet, tallat fi, i deixarem que el sofregit es vagi fent.

Quan tindrem fet el sofregit hi tirarem l'arròs, ho mullarem tot amb el líquid preparat. Quan comenci a bullir, hi afegirem els calamars o la sípia, les salsitxes, els llagostins, la llagosta, els pèsols, els musclos i el rap. Deu minuts abans que acabi la cocció, hi afegirem una picada de safrà i all (s'hi poden afegir també unes quantes ametlles torrades).

Ho posarem a punt de sal i pebre.

Ingredientes para seis personas: • 50 g de langosta • 1 cebolla gorda • 1/2 pollo de 1 Kg. y 1/2 • 4 tomates maduros • 6 salchichas • 2 dl de aceite • 150 g de lomo de cerdo • 600 g de arroz • 150 g de calamares o sepia • 3 dientes de ajo • 6 langostinos • una pizca de azafrán • 12 mejillones • sal • 150 g de rape (también puede ser otro tipo de pescado de carne dura) • pimienta molida • caldo de carne, de pescado o agua (doble cantidad que arroz) • 25 g de guisantes cocidos • 2 alcachofas

Elaboración: En una cazuela pondremos el aceite y doraremos los trozos de calamares o sepia, las salchichas, los langostinos sin piel ni cabeza y la langosta, y los apartaremos cuando ya estén hechos. Con el mismo aceite sofreiremos el pollo, sin huesos, y el lomo de cerdo cortado a dados. Cuando empiece a coger color, añadiremos la cebolla, cortada fina, y las alcachofas (el corazón), cortadas a dados. Al cabo de poco añadiremos el tomate, cortado fino, y dejaremos que el sofrito se vaya haciendo.

Cuando tendremos hecho el sofrito echaremos el arroz, lo mojaremos todo con el líquido preparado. Cuando empiece a hervir, añadiremos los calamares o la sepia, las salchichas, los langostinos, la langosta, los guisantes, los mejillones y el rape. Diez minutos antes de que acabe la cocción, añadiremos una picada de azafrán y ajo (se pueden añadir también unas cuantas almendras tostadas).

Lo pondremos a punto de sal y pimienta.

The 'business centre' of the Industrial Revolution

The Industrial Revolution took place in Catalonia in the early 19th century. Barcelona became the leading industrial city in the Mediterranean at a time when manufacturing in the city was at its peak. However, this dynamism wasn't matched in the field of services: the city had not yet considered its potential as a major metropolis. Nevertheless, certain far-sighted individuals, among them the Catalans who had made their fortunes in the West Indies, and were known as *indians*, imagined a different city. Their impetus led to the building of En Xifré, which is home to Les 7 Portes. This was the first modern purpose-built rental property in the city, the first in Spain to have running water, the setting for the first photograph taken in Spain and the subject of the first advertising poster. A building with skylights, a landmark for people with high purchasing power, the business centre of the time, where they dreamt of opening a restaurant. A group of bourgeois industrialists first set up a café on the premises which later became a *café-concert* frequented by the fishermen and tradespeople from the neighbourhood. In 1942 the café was purchased by Francesc Parellada Riera, the owner of the famous Fonda Europa in Granollers (Vallès Oriental), the progenitor of the current dynasty of owners, and one of the people jointly responsible for the surge in popularity of Catalan cuisine during the last century.



A wonderful museum

The restaurant showcases a wonderful art collection, which includes lithographs by Joan Miró and Antoni Tàpies, as well as a portrait by Fortuny and works by Opisso, Mas Fondevila, Modest and Ricard Urgell, Aurora Altisent and Planas Doria. There are 400 works in total which are exhibited in rotation in the restaurant's main and private dining rooms. Also worth a mention are the commemorative plaques commemorating the visits by Ava Gardner, Charlton Heston, Federico García Lorca, Joan Miró, Pablo Picasso and Pelé, among others.

L'establiment exhibeix una magnífica pinacoteca, amb litografies de Joan Miró i Antoni Tàpies, així com un retrat de Fortuny i obres, entre d'altres, de Ramon Casas, Opisso, Mas Fondevila, Modest i Ricard Urgell, Aurora Altisent i Planas Doria. Tots ells formen part d'una col·lecció de 400 quadres, que s'exhibeixen de manera rotatòria a la sala i als salons de l'establiment. Cal destacar també la presència de plaques commemoratives de l'assistència d'Ava Gardner, Charlton Heston, Federico García Lorca, Joan Miró, Pablo Picasso i Pelé, entre d'altres.

El establecimiento exhibe una magnífica pinacoteca, con litografías de Joan Miró y Antoni Tàpies, así como un retrato de Fortuny y obras, entre otros, de Ramon Casas, Opisso, Mas Fondevila, Modest y Ricard Urgell, Aurora Altisent y Planas Doria. Todos ellos forman parte de una colección de 400 cuadros, que se exhiben de manera rotatoria en la sala y en los salones del establecimiento. Hay que destacar también la presencia de placas conmemorativas de la asistencia de Ava Gardner, Charlton Heston, Federico García Lorca, Joan Miró, Pablo Picasso y Pelé, entre otros.





A les primeries del segle XIX esclata la Revolució Industrial a Catalunya. Barcelona es converteix en poc menys que la primera ciutat industrial de la Mediterrània, en una època en què la ciutat bullia d'activitat fabril. Un dinamisme, però, que no tenia paral·lisme en l'àmbit dels serveis, la ciutat no havia pensat encara a constituir-se com a capital. No obstant això, personatges com els indians, que havien fet fortuna a les Antilles, imaginaven una ciutat diferent. D'aquest impuls, l'any 1836, neix l'edifici d'En Xifré que allotja Les 7 Portes. El primer edifici modern construït per a lloguer a la ciutat, el primer que va tenir aigua de l'Estat espanyol, i on s'hi va fer la primera fotografia i el primer pòster publicitari. Una obra amb celoberts, un edifici emblemàtic per a persones de gran capacitat econòmica, el *business center* de l'època, on hi imaginaven un restaurant. Inicialment s'hi munta un cafè pensat per a les burgesies industrials que posteriorment esdevé cafè cantant i lloc per a pescadors i comerciants del barri. El 1942 el va adquirir Francesc Parellada Riera, amo de la famosa Fonda Europa de Granollers (Vallès Oriental), l'origen de l'actual saga de propietaris, coprotagonista de la gran embranzida que va experimentar la cuina catalana en el segle passat.

A principios del siglo XIX estalla la Revolución Industrial en Catalunya. Barcelona se convierte en poco menos que la primera ciudad industrial del Mediterráneo, en una época en la que la ciudad hervía de actividad fabril. Un dinamismo que no tenía paralelismo en el ámbito de los servicios, la ciudad no había pensado todavía en constituirse como capital. Sin embargo, personajes como los indianos, que habían hecho fortuna en las Antillas, imaginan una ciudad diferente. De este impulso, en 1836, nace el edificio de En Xifré que aloja Les 7 Portes. El primer edificio moderno construido para alquilar en la ciudad, el primero que tuvo agua del Estado español, y donde se hizo la primera fotografía y el primer póster publicitario. Una obra con patios de luces, un edificio emblemático para personas de gran capacidad económica, el *business center* de la época, donde imaginan un restaurante. Inicialmente se monta un café pensado para las burguesías industriales que posteriormente se convierte en café cantante y lugar para pescadores y comerciantes del barrio. En 1942 lo adquirió Francesc Parellada Riera, propietario de la famosa Fonda Europa de Granollers (Vallès Oriental), el origen de la actual saga de propietarios, coprotagonista del gran empuje que experimentó la cocina catalana en el siglo pasado.

Late-afternoon dining

Les 7 Portes is quite unique. Because of its traditions, its architecture, its service... and also because of its opening times. The eatery on the Passeig d'Isabel II is open all day. In the late afternoon and early evening, between 5pm and 7pm, when most restaurants are closed, you can have a good meal at Les 7 Portes. This is what the members of the sailing club, the Club Nàutic, do every afternoon... Although unusual, these opening hours fit in perfectly with Barcelona's reputation as an open city.

Les 7 Portes és ben singular. Per tradició, per arquitectura. Per tracte. I també pel que fa a horaris. I és que l'establiment del Passeig d'Isabel II és obert tot el dia, també a la tarda. A la tarda, entre les 17.00 i les 19.00 hores, quan la majoria d'establiments estan tancats, es pot fer un bon àpat a Les 7 Portes. Com, de fet, fan cada tarda els socis del Club Nàutic... És una oferta ben insòlita, que encaixa a la perfecció amb la vocació de ciutat oberta de Barcelona.

Les 7 Portes es bien singular. Por tradición, por arquitectura. Por trato. Y también con respecto a horarios. Y es que el establecimiento del paseo de Isabel II está abierto todo el día, también por la tarde. Por la tarde, entre las 17.00 y las 19.00 horas, cuando la mayoría de establecimientos están cerrados, se puede hacer una buena comida en Les 7 Portes. Como, de hecho, hacen cada tarde los socios del Club Náutico... Es una oferta insólita, que encaja a la perfección con la vocación de ciudad abierta de Barcelona.

The setting for 15 literary gatherings and political discussions

The proximity of Les 7 Portes to the Catalan Parliament means that the restaurant is often a focus of political life, that takes refuge in its private dining rooms. People go to Les 7 Portes to enjoy fine food, but also to converse, to engage in discussion, to reflect. This historic restaurant hosts 15 social gatherings a month.

La proximitat de Les 7 Portes amb el Parlament de Catalunya omple sovint el restaurant de certa activitat política, que aixopluga en els seus reservats. A Les 7 Portes s'hi va a gaudir de la bona cuina, però també s'hi va a parlar, a debatre. A reflexionar. Un total de 15 tertúlies mensuals, de molt diversa temàtica, tenen la seva seu en aquest establiment històric.

La proximidad de Les 7 Portes con el Parlamento de Catalunya llena a menudo el restaurante de cierta actividad política, que aloja en sus reservados. En Les 7 Portes se va a disfrutar de la buena cocina, pero también se va a hablar, a debatir. A reflexionar. Un total de 15 tertulias mensuales, de muy diversa temática, tienen su sede en este establecimiento histórico.



Restaurant Les 7 Portes